

LA SAISON

Saumon fumé / « rémoulade » chou fleur / crémeux raifort & huile d'aneth

Œuf bio cuit à 64° croustillé / « conchiglioni » farcis champignons vinaigrés / duxelles en fin velouté

Tourteau de casier / risotto froid d'avocat / guacamole / « mayo » verte

(suppl. 7€) Foie gras au naturel / pomme confite au miel & « maki » pulpe poire tapée & jambon de canard

Noix blanches de saint jacques dorées / « Babys » légumes Jardins des Roys & nage réduite

Cabillaud / asperges vertes / condiment pied de porc confit & câpres / aïoli crémeux

Sandre rôti / céleris / échalotes pickles & jus de matelote

Veau dans le carré braisé de la Ferme de la Bocagère / champignons & jus réduit

Joues de bœuf confites / carottes aux épices & sauce marchand de vin

Suprême de pintade fermière / viennoise coriandre & chorizo / « récréée » pomme de terre

(suppl. 7€) Beuchelle Tourangelle à notre façon (ris & rognons de veau / crêtes de coq & végétaux...)

Sainte-Maure / caillé de chèvre « Cerveille de Canut » / tuile de pain Maïs

Beaufort & Parmesan (24 mois) en fines lames / dattes en « ganache »

(suppl. 6€) « Assiette plateau » de fromages du moment affinés par nos soins.....

« Tout » chocolat / « terre » de cacao / crème glacée & copeaux chocolat

« Tartelette » citron / mousseline / gel de citron rôti / zestes & meringue sèche

Notre « Mille feuilles » / ganache montée vanille & cube caramel

Sablé noisettes concassées / crème au praliné maison & crème glacée

45€ (Entrée / plat / fromage / dessert)

59€ (Entrée / poisson / viande / fromage / dessert)

27/02/2020 Prix nets en euros, Taxes et services compris